

# Банкетная презентация



*Юность*

РЕСТОРАН

## О ресторане

Ресторан «Юность» под знаком качества Ginza Project располагается на улице Савушкина в Приморском районе.

Панорамные окна открывают великолепный вид на башню «Лахта Центра», на стадион «Зенит Арена» и колесо обозрения в ЦПКиО.

За создание уникальной обстановки отвечает дизайн-бюро Megre Interiors. Над комфортабельными эргономичными диванами светильники в форме желудей гармонично сочетаются со светильниками-каштанами, а стены украшены стильными медными панелями.

В интерьере также присутствуют дубовые перегородки и декоративные шары из настоящей липы, а живые оливковые деревья, привезенные из Италии, добавляют атмосферу уюта. На крыше расположена летняя терраса, утопающая в цветах, где вы можете насладиться природой.

Для всех гостей ресторана, есть парковка для автомобилей.



# Кухня

«Юность» — ресторан грузинской, европейской и японской кухни. Под руководством бренд-шефа Иза Дзандзавы мы с любовью готовим классические блюда грузинской кухни, которые порадуют даже самых взыскательных гурманов. У нас вы найдете хачапури по-старинному рецепту и диди по-аджарски — традиционное хачапури, идеально подходящее для большой компании. С мангала подаем шашлыки и овощи, а прямо у стола готовим хрустящую лодочку с люля-кебабом и сыром сулугуни.

Начните свое гастрономическое путешествие с оригинальных закусок: квари с четырьмя сырами и красной икрой и несколько видов тартаров. Для любителей горячих блюд мы предлагаем чанахи с бараниной, жареную камбалу и мангал-салат от шефа, а также разнообразие итальянских паст. Откройте для себя японскую кухню с татаки из лосося или тунца. Также в меню представлены свежие морепродукты из аквариума.

На десерт попробуйте наш фирменный торт «Юность» или маковый пирог с ванильным мороженым.





## Банкеты в ресторане

Отмечая важные события, такие как день рождения, корпоратив, свадьба или детский праздник вы можете быть уверены, что мы предложим идеальное банкетное решение, соответствующее вашим требованиям.

Наш ресторан предлагает два просторных и уютных зала с уютными зонированными столами, а так же банкетный зал на крыше, которые прекрасно подойдут для компаний любого размера.

## Возможности по размещению

Банкетный зал на крыше  
до 46 гостей банкетной рассадкой  
с танцполом, до 60 гостей — фуршет.  
Отдельный зал с панорамным видом

### **ЗАЛ ШКОЛЬНАЯ**

до 75 гостей банкетной рассадкой  
с танцполом, до 80 гостей — фуршет

### **ЗАЛ САВУШКИНА**

до 150 гостей банкетной рассадкой  
с танцполом, до 170 гостей — фуршет

### **ОТКРЫТАЯ ТЕРРАСА**

вместимость до 250 гостей



# Банкетное меню на 10 гостей

5500 рублей на гостя



Блюдо	Кол-во	Цена в меню	Сумма по меню
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Сезонные овощи и зелень	2	890 ₺	1 780 ₺
Ассорти грузинских сыров	2	950 ₺	1 900 ₺
Рыбное ассорти с печёными овощами	2	1 790 ₺	3 580 ₺
Лосось шеф-посола	2	1 190 ₺	2 380 ₺
Мясное ассорти	2	2 190 ₺	4 380 ₺
Рулетики из баклажанов по-грузински	3	780 ₺	2 340 ₺
<b>САЛАТЫ</b>			
Салат с хрустящими баклажанами	3	890 ₺	2 670 ₺
Салат по-грузински со специями	3	750 ₺	2 250 ₺
<b>МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Хачапури по-мегрельски	2	850 ₺	1 700 ₺
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Долма со свиной и говядиной	3	850 ₺	2 550 ₺
<b>АССОРТИ ШАШЛЫКОВ В СТОЛ:</b>			
Люля-кебаб из баранины	2	1 290 ₺	2 580 ₺
Шашлык из куриного бедра	3	990 ₺	2 970 ₺
Шашлык из свинины	3	890 ₺	2 670 ₺
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Золотистый беби-картофель	4	490 ₺	1 960 ₺
<b>ХЛЕБ</b>			
Лаваш из тандыра	2	250 ₺	500 ₺
Домашний хлеб белый	2	350 ₺	700 ₺
Домашний хлеб черный	2	350 ₺	700 ₺
<b>Безалкогольные напитки</b>			
Морс клюква 1 л	3	1 680 ₺	5 040 ₺
Вода Саинт Спринг 0,75 б/г	3	720 ₺	2 160 ₺
<b>Алкогольные напитки</b>			
Sauvignon Blanc (белое вино, сухое) Чили	3	3 500 ₺	10 500 ₺
<b>Сумма:</b>			<b>55 310 ₺</b>

Блюдо	Кол-во	Цена в меню	Сумма по меню
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Вителло тоннато	3	1 290 ₺	3 870 ₺
Бриошь с ростбифом	5	790 ₺	3 950 ₺
Печеные перцы	4	890 ₺	3 560 ₺
Ассорти европейских сыров	2	1 990 ₺	3 980 ₺
Лосось шеф-посола	3	1 190 ₺	3 570 ₺
<b>САЛАТЫ</b>			
Салат с хрустящими баклажанами	3	890 ₺	2 670 ₺
<b>МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Хачапури по-мегрельски	2	850 ₺	1 700 ₺
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Баклажаны с моцареллой	3	890 ₺	2 670 ₺
<b>МАНГАЛ</b>			
Шашлык из куриного бедра	4	990 ₺	3 960 ₺
Шашлык из свинины	4	890 ₺	3 560 ₺
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Шашлык из овощей	4	790 ₺	3 160 ₺
<b>ХЛЕБ</b>			
Лаваш из тандыра	2	250 ₺	500 ₺
Домашний хлеб белый	2	350 ₺	700 ₺
Домашний хлеб черный	2	350 ₺	700 ₺
<b>Безалкогольные напитки</b>			
Морс клюква 1 л	3	1 680 ₺	5 040 ₺
Вода Саинт Спринг 0,75 б/г	3	720 ₺	2 160 ₺
<b>Алкогольные напитки</b>			
Sauvignon Blanc (белое вино, сухое) Чили	3	3 500 ₺	10 500 ₺
<b>Сумма:</b>			<b>56 250 ₺</b>

# Банкетного меню на 10 гостей

6000 рублей на гостя



Блюдо	Кол-во	Цена в меню	Сумма по меню
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Сельдь с картофелем	3	750 ₺	1 500 ₺
Сезонные овощи и зелень	2	890 ₺	1 780 ₺
Ассорти грузинских сыров	2	950 ₺	1 900 ₺
Рыбное ассорти с печёными овощами	2	1 790 ₺	3 580 ₺
Лосось шеф-посола	2	1 190 ₺	2 380 ₺
Мясное ассорти	2	2 190 ₺	4 380 ₺
Рулетики из баклажанов по-грузински	3	780 ₺	2 340 ₺
<b>САЛАТЫ</b>			
Салат с хрустящими баклажанами	4	890 ₺	3 560 ₺
Салат по-грузински со специями	3	690 ₺	2 070 ₺
Теплый салат с курицей	4	790 ₺	3 160 ₺
<b>МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Хачапури по-мегрельски	2	850 ₺	1 700 ₺
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Запеченные шампиньоны по-чкмерски	3	690 ₺	2 070 ₺
<b>АССОРТИ ШАШЛЫКОВ В СТОЛ:</b>			
Люля-кебаб из баранины	2	1 290 ₺	2 580 ₺
Шашлык из куриного бедра	3	990 ₺	2 970 ₺
Шашлык из свинины	3	890 ₺	2 670 ₺
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Золотистый беби-картофель	4	490 ₺	1 960 ₺
<b>ХЛЕБ</b>			
Лаваш из тандыра	2	250 ₺	500 ₺
Домашний хлеб белый	2	350 ₺	700 ₺
Домашний хлеб черный	2	350 ₺	700 ₺
<b>Безалкогольные напитки</b>			
Морс клюква 1 л	3	1 680 ₺	5 040 ₺
Вода Саинт Спринг 0,75 б/г	3	720 ₺	2 160 ₺
<b>Алкогольные напитки</b>			
Sauvignon Blanc (белое вино, сухое) Чили	3	3 500 ₺	10 500 ₺
<b>Сумма:</b>			<b>60 200 ₺</b>

Блюдо	Кол-во	Цена в меню	Сумма по меню
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Сельдь с картофелем	3	750 ₺	2 250 ₺
Сезонные овощи и зелень	2	890 ₺	1 780 ₺
Ассорти грузинских сыров	2	950 ₺	1 900 ₺
Рыбное ассорти с печёными овощами	2	1 790 ₺	3 580 ₺
Лосось шеф-посола	2	1 190 ₺	2 380 ₺
Мясное ассорти	2	2 190 ₺	4 380 ₺
Рулетики из баклажанов по-грузински	3	780 ₺	2 340 ₺
<b>САЛАТЫ</b>			
Салат с хрустящими баклажанами	4	890 ₺	3 560 ₺
Салат по-грузински со специями	3	690 ₺	2 070 ₺
Теплый салат с курицей	4	790 ₺	3 160 ₺
<b>МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Хачапури по-мегрельски	2	850 ₺	1 700 ₺
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Запеченные шампиньоны по-чкмерски	3	690 ₺	2 070 ₺
<b>АССОРТИ ШАШЛЫКОВ В СТОЛ:</b>			
Люля-кебаб из баранины	2	1 290 ₺	2 580 ₺
Шашлык из куриного бедра	3	990 ₺	2 970 ₺
Шашлык из свинины	3	890 ₺	2 670 ₺
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Золотистый беби-картофель	4	490 ₺	1 960 ₺
<b>ХЛЕБ</b>			
Лаваш из тандыра	2	250 ₺	500 ₺
Домашний хлеб белый	2	350 ₺	700 ₺
Домашний хлеб черный	2	350 ₺	700 ₺
<b>Безалкогольные напитки</b>			
Морс клюква 1 л	3	1 680 ₺	5 040 ₺
Вода Саинт Спринг 0,75 б/г	3	720 ₺	2 160 ₺
<b>Алкогольные напитки</b>			
Sauvignon Blanc (белое вино, сухое) Чили	3	3 500 ₺	10 500 ₺
<b>Сумма:</b>			<b>60 950 ₺</b>

# Банкетное меню на 10 гостей

6500 рублей на гостя

Блюдо	Кол-во	Цена в меню	Сумма по меню
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Сельдь с картофелем	2	690 Р	1 380 Р
Ассорти сала	1	890 Р	890 Р
Сезонные овощи и зелень	2	890 Р	1 780 Р
Ассорти грузинских сыров	2	890 Р	1 780 Р
Рыбное ассорти с печёными овощами	2	1 790 Р	3 580 Р
Мясное ассорти	2	2 190 Р	4 380 Р
Рулетики из баклажанов по-грузински	3	780 Р	2 340 Р
<b>САЛАТЫ</b>			
Салат с хрустящими баклажанами	4	890 Р	3 560 Р
Ацицели с курицей	4	650 Р	2 600 Р
Гриль-салат с индейкой	4	790 Р	3 160 Р
<b>МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Хачапури по старинному рецепту	2	790 Р	1 580 Р
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Запеченные шампиньоны по-чкмерски	3	690 Р	2 070 Р
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР:</b>			
Оджахури		990 Р	
Глов со свежими овощами		1 290 Р	
Форель запеченная с овощами	10	1 290 Р	12 900 Р
<b>ХЛЕБ</b>			
Лаваш из тандыра	2	250 Р	500 Р
Домашний хлеб белый	2	350 Р	700 Р
Домашний хлеб черный	2	350 Р	700 Р
<b>Безалкогольные напитки</b>			
Морс клюква 1 л	3	1 680 Р	5 040 Р
Вода Санта Спринг 0,75 б/г	3	720 Р	2 160 Р
<b>Алкогольные напитки</b>			
Sauvignon Blanc (белое вино, сухое) Чили	4	3 500 Р	14 000 Р
<b>Сумма:</b>			<b>65 100 Р</b>



# Банкетного меню на 10 гостей

6500 рублей на гостя

Блюдо	Кол-во	Цена в меню	Сумма по меню
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Вителло тоннато	2	1 290 Р	2 580 Р
Печеные перцы	4	890 Р	3 560 Р
Ассорти европейских сыров	2	1 990 Р	3 980 Р
Рыбное ассорти с печёными овощами	2	1 790 Р	3 580 Р
Лосось шеф-посола	2	1 190 Р	2 380 Р
<b>САЛАТЫ</b>			
Салат с тунцом и говядиной	4	1 190 Р	4 760 Р
<b>МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Хачапури по-мегрельски	2	850 Р	1 700 Р
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Креветки с чесноком и петрушкой	4	1 190 Р	4 760 Р
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР:</b>			
Утиная ножка конфи с овощами	10	1 390 Р	13 900 Р
Медальоны из телятины		1 290 Р	
Форель запеченная с овощами		1 290 Р	
<b>ХЛЕБ</b>			
Лаваш из тандыра	2	250 Р	500 Р
Домашний хлеб белый	2	350 Р	700 Р
Домашний хлеб черный	2	350 Р	700 Р
<b>Безалкогольные напитки</b>			
Морс клюква 1 л	3	1 680 Р	5 040 Р
Вода Санта Спринг 0,75 б/г	3	720 Р	2 160 Р
<b>Алкогольные напитки</b>			
Sauvignon Blanc (белое вино, сухое) Чили	4	3 500 Р	14 000 Р
<b>Сумма:</b>			<b>64 300 Р</b>



# Зал «Савушкина»



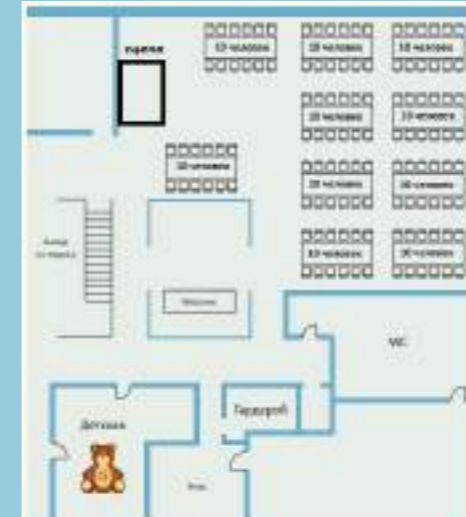
# Зал «Савушкина»





## Зал «Савушкина»

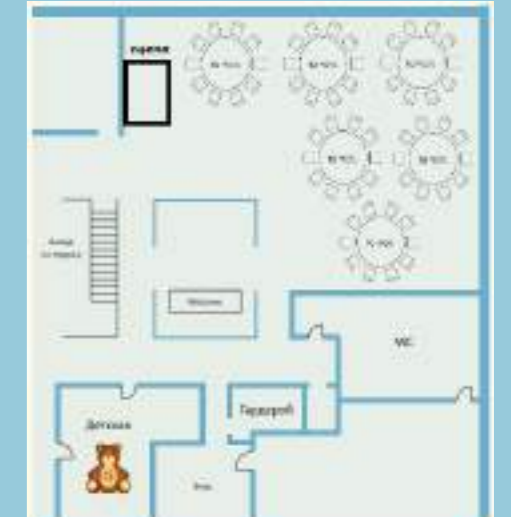
До 150 гостей банкетной рассадкой,  
до 200 гостей — фуршет



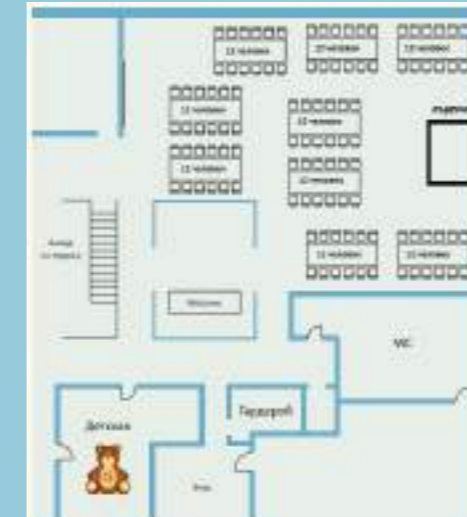
на 100 человек с велком-зоной



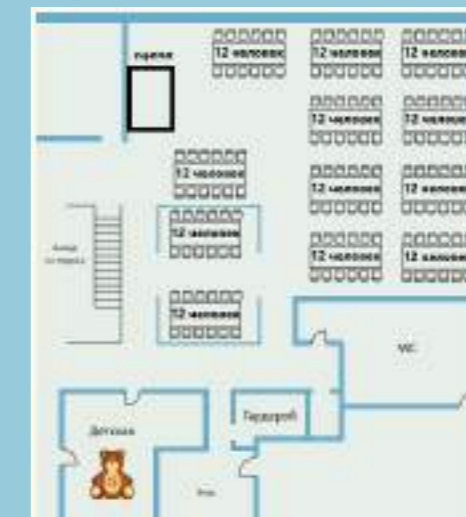
для свадьбы 60-80 гостей  
с президиумом и с велком-зоной



на 60 гостей с круглыми столами



на 110 гостей с велком-зоной



на 150 гостей с танцполом

## Зал «Школьная»



До 80 гостей банкетной рассадкой, до 120 гостей — фуршет



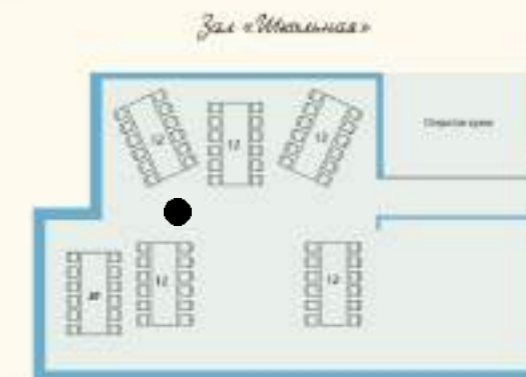


## Зал «Школьная»

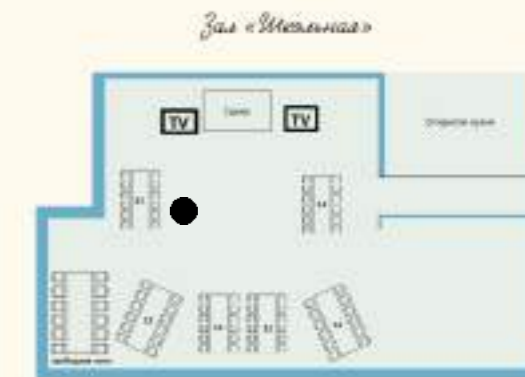
До 80 гостей банкетной рассадкой,  
до 120 гостей — фуршет



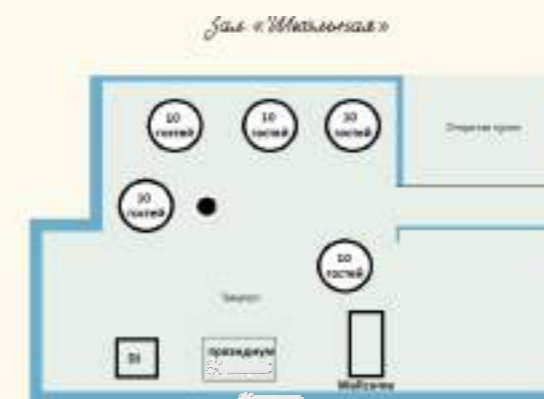
до 25 взрослых и 25 детей



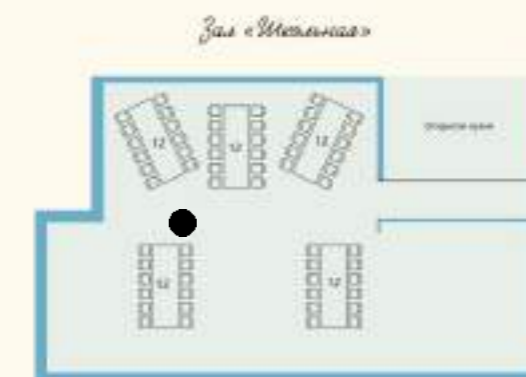
на 70 гостей



на 75 гостей



до 50 гостей + президиум



на 60 гостей



на 84 гостя

# Банкетный зал



# Банкетный зал



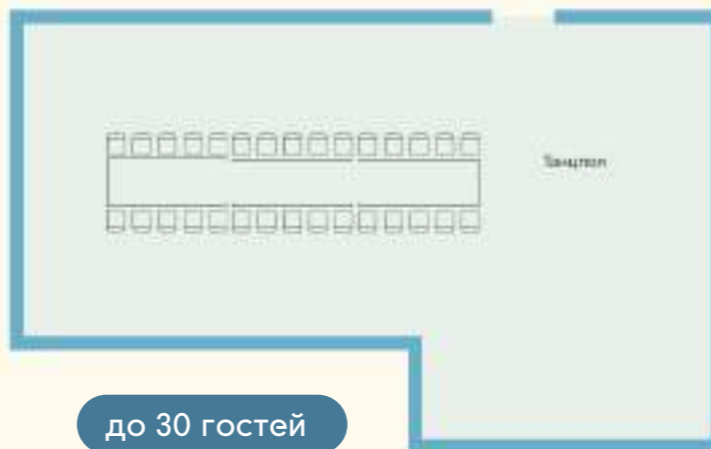
Банкетный зал



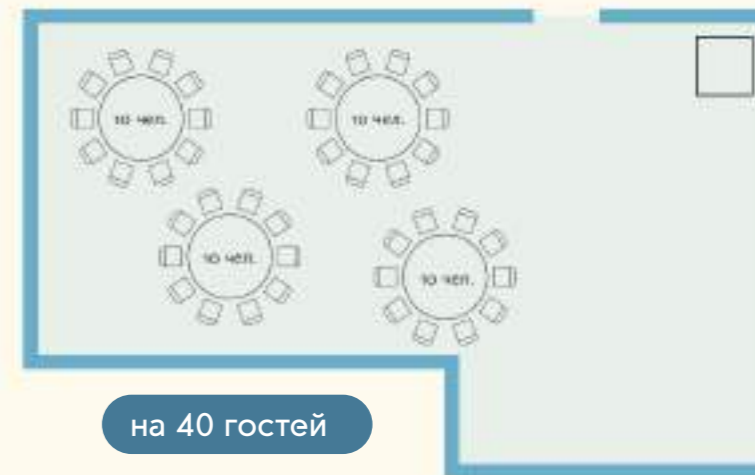
Банкетный зал



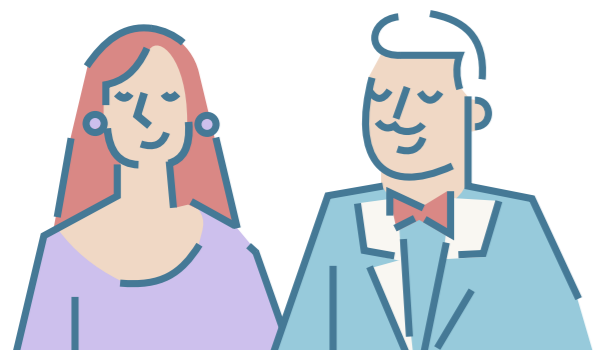
Банкетный зал



Банкетный зал



## Выездная регистрация



Ресторан может  
предоставить зону  
для выездной регистрации

2 часа = 20 000 ₽

От ресторана  
предоставляем  
только стулья



## Скидка 20% именинникам в день рождения\*

Мы с радостью поздравим  
именинников и предлагаем  
уникальную возможность  
отпраздновать этот  
особенный день с 20%  
скидкой на все блюда  
из нашего меню!

\*скидка действует в день рождения  
при оплате наличными



## Детские праздники



- Ресторан работает в формате максимальный kids-friendly, в просторной светлой игровой множество занимательных игрушек, качель и чудодом, детям будет нескучно, а родителям — спокойно, так как наши аниматоры позаботятся о детях.
- Каждое воскресенье в 14-00 в ресторане проводят кулинарные мастер-классы, где каждый участник получит свой диплом, а за прохождение дополнительных заданий – сладкий комплимент от ресторана.
- Каждую субботу с 16-18 работает Бьюти-бар, где каждому ребенку можно сделать на лице праздничные рисунки и необычные прически.



## Дополнительные услуги

- Организация развлекательной программы выступление DJ, ведущих и вокалистов
- Флористическое, дизайнерское оформление ресторана в соответствии с концепцией вашего праздника или украшение воздушными шарами
- Профессиональный фотограф, видеооператор
- Организация детских праздников, выступление аниматоров
- Коктейль-бар от наших барменов
- Блюда по специальному заказу от нашего шеф-повара
- Сабраж от винного сомелье — бокалом или саблей



# Банкетное накрытие



## Велком зона. Фуршетное меню



# Блюда и напитки для больших компаний



## Торты на заказ

В нашем ресторане вы можете заказать торт - стандартный или по индивидуальному проекту:

- Торт на заказ без марципана с марципаном

Любой торт можно украсить:

- Клубника / ежевика / малина / черника / смородина
- Оформление цветочной композицией
- Декоративные фигурки
- Макаруны
- Шоколадные сферы
- Надпись на торт

Срок изготовления торта зависит от его сложности и занимает от 1 дня

## Для проведения мероприятия необходимо:

- Составление предварительного заказа;
- Компаниям от 8 гостей в счет включается сервисный сбор 10%;
- Обязательное внесение предоплаты;
- Оплата по безналичному расчету возможна не позднее чем за 3 дня до проведения мероприятия;
- Скидка 10% при оплате наличными.



Санкт-Петербург, ул. Савушкина, 21

По вопросам организации мероприятий в ресторане:  
+7 (812) 915-44-15 | [yunost.manager@ginzaproject.com](mailto:yunost.manager@ginzaproject.com)

